お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内	部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

お客様ご相談センター　ナビダイヤル　0570-011874　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00〜17:00　月曜日〜金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ…………………Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ…….Fax (06)6356-6143
  製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

保証書

ホットサンドメーカー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名		EM-GZ10P	修理メモ
※お客様	お名前	☎	
	ご住所　〒		
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		☎	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   (ヘ) 本書のご提示がない場合。
   (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   (チ) 消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検　長年ご使用のホットサンドメーカーの点検を！

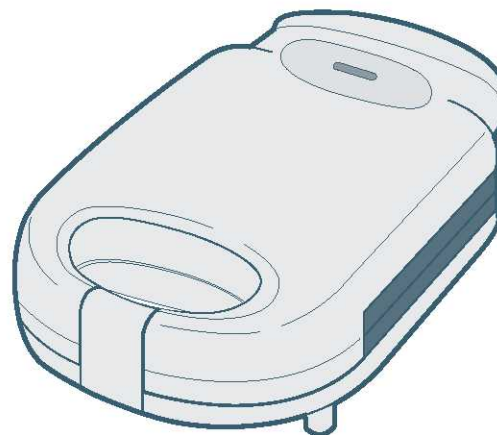
こんな症状はありませんか
- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

家庭用

ホットサンドメーカー

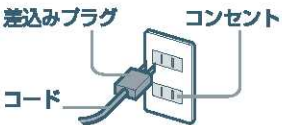
型名 EM-GZ10P 型

取扱説明書・お料理ノート

- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

<異常・故障例>
- ・コードや差込みプラグが異常に熱い
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・焦げくさいにおいがする
- ・ビリビリと電気を感じる
- ・製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ・コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ・差込みプラグをコンセントに差し込んでも通電しない など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部（金属部など）に触れない

やけどの原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

お願い

■使用中は本体を持ち運ばない やけどの恐れがあります。	**■取り扱いはていねいに行う** 故障・破損の原因になります。
■底面の通気穴にピンなどを差し込まない 感電の原因になります。	**■丸洗いは絶対にしない** 故障の原因になります。

■プレートのフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。フッ素被膜を長持ちさせるために次のことを必ずお守りください。

- ●ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- ●長時間の空焼きはしない
- ●研磨剤入り洗剤・みがき粉・ナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- **●プレートの表面に調理物や汚れが残ったまま放置しない**
- ●酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。
- ●台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない

お知らせ	**プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。** 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。 人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。

保護者の方へのお願い

このホットサンドメーカーは、絵柄が可愛らしく小さなお子様が好んで触る恐れがあります。使用中は本体が熱くなり、小さなお子様には特に危険ですので、右のことに十分注意してお使いください。
（感電・やけど・けがの恐れがあります。）

- ●小さなお子様や幼児の手の届くところで使わないでください。
- ●小さなお子様に使わせないでください。
- ●小さなお子様や幼児がコードや差込みプラグを触ったりなめたりしないよう十分ご注意ください。

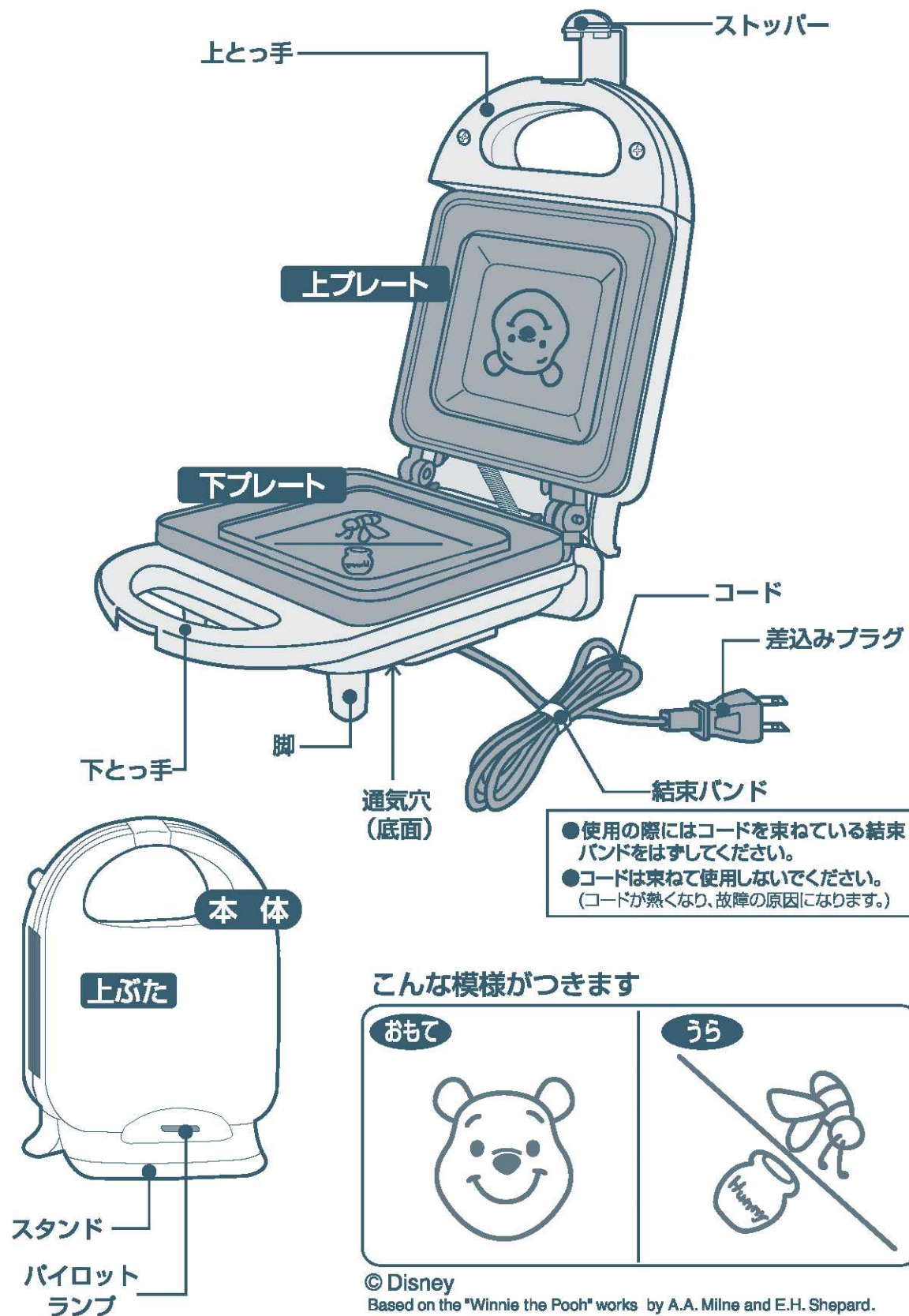
各部のなまえ

ストッパー
上とっ手
上プレート
下プレート
コード
差込みプラグ
脚
下とっ手
通気穴
（底面）
結束バンド

●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

本 体
上ぶた
スタンド
パイロットランプ

こんな模様がつきます

おもて
うら

使い方

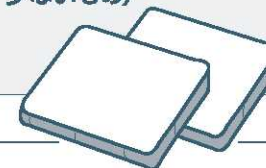
●この製品はホットサンドを作るためのものです。他の用途には使わないでください。
またこの製品は家庭用です。業務用では使わないでください。
●初めてお使いになるとき、においがすることがありますが異常ではありません。ご使用ごとににおいは少なくなります。
●お使いになる前に、プレートをきれいにふいてください。

1 サンドイッチの材料を用意する

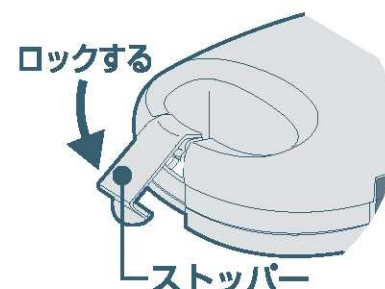
材料

◆食パン
・ミミのついているもの
8〜12枚切
（約10〜15mm程度の厚さ）
・ミミのついていないもの
6〜12枚切
（約10〜20mm程度の厚さ）

◆バター、マーガリン

◆食パンにはさむ材料
（ハムやチーズなど、水分の少ないもの）

●食パンの厚みや具材の量によってしっかりと閉じられない場合、中から熱くなった具材が出てやけどをする恐れがあります。特にミミのついていないパンを使用する場合はご注意ください。
●指定の厚さ以上のパンは、とっ手部・ストッパーの破損の原因になりますので使用しないでください。

2 予熱する

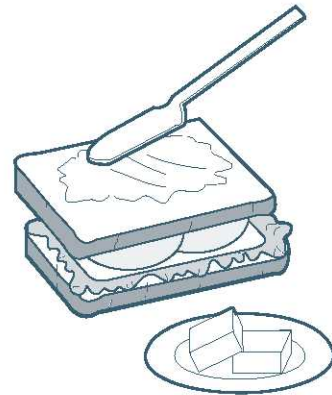
① 食パンを入れずにストッパーをロックし、差込みプラグをコンセントに差し込みます。
（パイロットランプが点灯し、予熱開始）

② パイロットランプが消えれば、予熱完了です。

●予熱時間の目安…約4分（室温20℃）

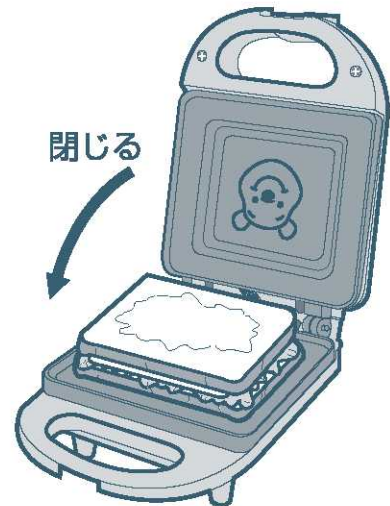
●使用中は、本体・プレートが高温になりますので取り扱いにはミトンなどを使用してください。
●本体の近くに熱に弱い容器などを置かないでください。
●使用中はプレートが熱くなりますので、コードが当たらないように注意してください。
●使用中、きしみ音がすることがありますが、故障ではありません。
●本体は、水平な安定した場所に置いて使用してください。
●立てたままの通電は絶対にしないでください。（故障・感電の原因）

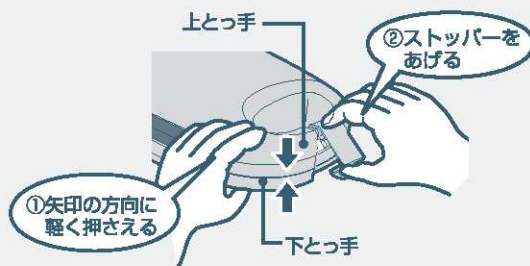
3 準備する ●予熱の間に次の準備をします。

① お好みにより食パンの焼き面にバター、または
マーガリンを塗ってください。
（焼き上がりがきれいになります。）

② 食パン（１枚）の上にお好みの材料をのせ、その上
にもう一枚のパンを重ね合わせます。
（はさむ材料は、10mmが限度です。）

●水分の多い材料（トマトなど）を入れると、プレートの間から蒸気が
ふき出す恐れがありますのでご注意ください。（やけどの原因）

4 焼く

① 予熱が終わったらストッパーのロックをはずし、上ぶたを開けます。
② 下プレートに材料を重ねたパンをのせます。
③ 上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。

ストッパーのロックのはずし方

●ストッパーのロックをはずすときは、図のように、
上とっ手と下とっ手を矢印の方向に押さえながら、
ストッパーを上げてください。

●パイロットランプはついたり消えたりしますが異常ではありません。
●上ぶたを閉じるときはパンの位置がずれないようにご注意ください。
●ストッパーがロックできない時はパンにはさむ材料を減らしてください。無理にロックすると
破損の原因になります。

5 焼き上がり

約4〜5分で焼き上がります。
ストッパーのロックをはずし、上ぶたを開いて
焼き上がったサンドイッチを
取り出します。

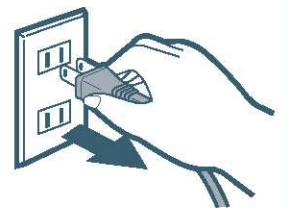
●焼き上がり時間は、はさむ材料やお好みの焼き加減により多少かわります。
●サンドイッチを取り出すときは、トングやはしなどを使い、やけどをしないようご注意
ください。
●お好みによりパンのミミは切ってお召し上がりください。
●続けて焼く場合は温度制御をしているため、2回目以降は少し時間がかかることがあり
ます。
●食パンの厚さが薄い場合やはさむ材料が少ない場合は、焼き色および絵柄が薄くなるこ
とがあります。

6 使用後

① 差込みプラグをコンセントから抜きます。
② プレート・本体が十分冷めてからお手入れをします。

●コンセントの抜き差しをするときは、必ず、差込み
プラグを持ってください。

お料理ノート

メニューは代表例です。はさむ材料はお好みに
合わせて、いろいろお楽しみください。

◉ハムたまごサンド

材料（1個分）

食パン……………………10枚切2枚
ハム…………………………1枚
かたゆで卵……………………½個
マヨネーズ……………………適量
塩………………………………少々
マスタード……………………少々

つくり方

❶パンの内側にマスタードを塗ります。
❷卵は小さくきざんで、塩とマヨネーズで和えます。
❸パンにハムをのせ、❷をはさんで約4〜5分焼きます。

●ハムだけでハムサンドに、卵だけでたまごサンドにしても、おいしくいただけます。

◉ツナサンド

材料（1個分）

食パン……………………10枚切2枚
ツナ缶詰……………………適量
玉ねぎ………………………適量
レタス………………………適量
マヨネーズ…………………適量

つくり方

❶玉ねぎは、薄くスライスして水に浸けておきます。
❷油を切ったツナと、水気を切った❶にマヨネーズを入れて和えます。
❸パンにレタスをのせ、❷をはさんで約4〜5分焼きます。

◉ピザ風サンド

材料（1個分）

食パン……………………10枚切2枚
ハム…………………………1枚
トマト………………………適量
ピーマン……………………適量
玉ねぎ………………………適量
ケチャップ…………………少々
マヨネーズ…………………少々
スライスチーズ（とろけるチーズ）……1枚

つくり方

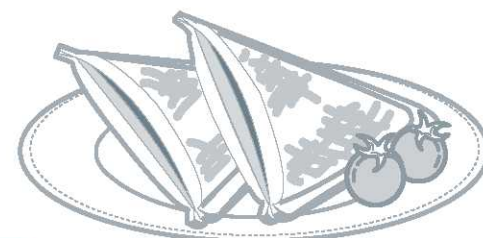
❶玉ねぎは、薄くスライスして水に浸けておきます。
❷ピーマンとトマトは、薄い輪切りにします。
❸パンにハムと水気を切った❶、さらに❷をのせます。
ケチャップとマヨネーズを少しかけてスライスチーズをのせてはさみ、約4〜5分焼きます。

◉コンビーフサンド

材料（1個分）

食パン……………………10枚切2枚
コンビーフ缶詰……………適量
玉ねぎ………………………適量
パセリ………………………少々
レーズン……………………少々
塩……………………………少々
こしょう……………………少々

つくり方

❶玉ねぎ、パセリ、レーズンはみじん切りにします。
❷ほぐしたコンビーフと❶をフライパンで炒め、塩とこしょうを加えます。
❸パンに❷をのせてはさみ、約4〜5分焼きます。

◉チーズサンド

材料（1個分）

食パン……………………10枚切2枚
スライスチーズ（とろけるチーズ）……1枚
バター………………………少々

つくり方

❶パンの内側にバターを塗ります。
❷パンにスライスチーズをのせてはさみ、約4〜5分焼きます。

◉くるみとさつまいものホットサンド

材料（1個分）

食パン……………………10枚切2枚
さつまいも…………………適量
くるみ………………………適量
アーモンドプードル（アーモンドパウダー）……適量
はちみつ……………………適量

つくり方

❶さつまいもの皮をむき、薄くスライスします。
❷❶を軽く水にさらしたあと、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で約50秒加熱します。
❸くるみを細かく刻みます。
❹くるみ・アーモンドプードル・はちみつをしっかり混ぜ合わせます。
❺パンに❷と❹をのせてはさみ、約4〜5分焼きます。

●本体・プレートが高温になりますのでご注意ください。
●ホットサンドメーカーの使い方は5〜7ページをご覧ください。
●食パンはミミつきで8〜12枚切（約10〜15mm程度の厚さ）、ミミなしで6〜12枚切（約10〜20mm程度の厚さ）を使用してください。それ以上の厚さの食パンは、とっ手部・ストッパーの破損の原因になりますので使用しないでください。
●お好みにより食パンの焼き面にバター、またはマーガリンを塗ると焼き上がりがきれいになります。
●はさむ材料の水分が多かったり、量が多い場合（10mmが限度です。）は、プレートの間から蒸気がふき出したり、あふれたりする恐れがありますのでご注意ください。
●食パンの厚さが薄い場合やはさむ材料が少ない場合は、焼き色および絵柄が薄くなる恐れがあります。
●焼き上がり時間は、はさむ材料や量、お好みの焼き加減により多少かわります。
●焼いたあと、お好みにより食パンのミミを切ってください。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

●お手入れは、本体・プレートが十分冷めてから行ってください。

・本体(外側) ・上とっ手 ・下とっ手 ・ストッパー	①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る ②固く絞った柔らかい布でふき取る ③乾いた柔らかい布で水分をふき取る ●台所用中性洗剤以外のもの・みがき粉・たわしなどは、使用しないでください。
・上プレート ・下プレート	使用後、ぬれぶきんやペーパーナプキンに水を含ませて汚れをふき取り、そのあとに柔らかい布で水分をふき取る ●プレートは、冷めてからお手入れを行ってください。
・コード ・差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく

ご注意

●丸洗いは絶対にしないでください。(感電・ショート・故障の原因)

●研磨剤入り洗剤・みがき粉・ナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは、使用しないでください。(本体の表面やプレートに傷がつく原因)

保管するときは

●製品が汚れていないか、よく乾燥しているかを確認してください。

●製品は、ポリ袋をかぶせて箱に入れ、高温・多湿の場所を避けて保管してください。

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

症状	原因	処置
サンドイッチが焼けない パイロットランプが点灯しない	差込みプラグが抜けていませんか?	差込みプラグを差し込んでください。
サンドイッチがひどく焦げる	プレートが汚れていませんか?	お手入れをしてください。
調理中、パイロットランプがついたり消えたりする。また、カチカチと音がする	温度制御をしています。故障ではありませんので、そのままお使いください。	

仕　様

型名	EM-GZ10P
電源	交流100V　50/60Hz
消費電力	420W
温度ヒューズ	240℃
コードの長さ	1.4m
外形寸法(約cm)	幅23×奥行15×高さ11
質量	約1.2kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。